
Saint-Denis
se raconte...
Du 15 Juin au 15 juillet 2013
le 11
www.stdenisseraconte.com
Chaucre, Mai 2013
Canoë-Kayak
et Stand Up Paddle
pour toute la famille !
06 61 75 42 60
Location, cours, stage,
balade avec Guide-Moniteur
Port de Saint-Denis
www.suruneile.com
ancv

L'édito

Après le printemps le plus frais depuis 1987, celui de 2008 était très arrosé mais plus chaud, le soleil et la chaleur sont enfin de retour et il faut reconnaître que cela nous manquait.

Ce nouveau numéro vous propose une promenade entre avocette, percherons, pêche d'autrefois, actualité locale…

Chaque saison a son charme mais le mois de juin, mois de lumière s'il en est, est vraiment magique ! Oléron est peu fréquentée, la température déjà estivale permet de profiter pleinement des richesses de notre île. Les apéritifs s'éternisent en terrasse, on goûte la douceur de vivre. Dans un mois, ce sera une autre ambiance, les touristes se mélangeront aux locaux dans une joyeuse pagaille, alors en attendant bon début d'été et bonne saison à teurtous !

(Le prochain petit journal sortira du 15 juillet au 15 Août et sera distribué à 2500 exemplaires).

Notre sommaire

p. 4 L'avocette élégante Marais Papineau Avril 2013




p. 5 La passion du marais



p. 14-15 Acrocheval Chaucre Mai 2013



p.19 La ferme du Gaty



p.18-19 La gare de Saint-Denis



p.20-21 La pêche à la courtine



Je m'abonne !

ou j'offre un abonnement

7 numéros (1 an) : 29€
règlement à l'ordre de
Sur une île
Sur une île (le petit journal)
17 rue Marc Robert
17650 St Denis d'Oléron

On peut retrouver tous les anciens numéros sur le blog **www.stdenisseraconte.com** on y trouve aussi toute l'actualité au quotidien, des liens…



web

Ce journal vous est proposé par
EURL Sur une île…
Stéphane BADOUD
17 rue Marc Robert 17650 St Denis d'Oléron : 06 617 542 60
stdenisseraconte@gmail.com
www.stdenisseraconte.com
Siret : 482 924 883 000 10 RCS Marennes
Responsable rédaction, publicité : Stéphane BADOUD
Diffusion : 10 000 exemplaires offerts dans les commerces - 7 N° par an -
Forfait abonnement 7 N° réservés dans votre boîte aux lettres : 29.00 € TTC

Bonne idée !

Dans le cadre de l'agenda 21, un partenariat entre la commune de St Denis d'Oléron et l'association **Roule ma frite 17** a été conclu ce printemps.
Roule ma frite collecte des huiles alimentaires usagées auprès des restaurateurs de l'île d'Oléron. Ils sont douze à jouer le jeu sur notre commune. Une partie du volume collecté permettra de faire rouler le tracteur affecté au nettoyage des plages, ainsi qu'un autre véhicule communal. C'est ce qu'on appelle du "circuit court!"

Le CIAS

Centre Intercommunal d'action Sociale Oléronnais
Le Service d'aide à domicile de l'île d'Oléron permet aux personnes dépendantes de bénéficier d'une aide à domicile pour :
Entretien du logement
Entretien du linge
Repassage
Transport
Aide pour les courses
Aide administrative
Aide aux repas
Aide à la toilette
Maintien du lien social
Financements possibles auprès du Conseil Général et des caisses de retraite.
50% des sommes versées viennent en déduction du montant à payer de votre impôt sur le revenu.
Renseignements : 05 46 75 14 54

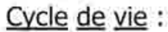
Le taxi du CIAS !

Un accord entre le CIAS et les ambulances Oléronnaises permet aux personnes de se déplacer à St Pierre pour les courses par exemple
pour 8€ A/R. Le taxi vient vous prendre devant chez vous.
Mode d'emploi : il suffit de contacter le 05 46 75 14 54 le lundi pour un transport le mardi. Le reste du coût de transport est réglé par les collectivités locales.

Lutter contre les chenilles processionnaires du pin.

La fédération départementale des groupements de défenses contre les organismes nuisibles de la Charente-Maritime prévoit un traitement aérien par hélicoptère en septembre 2013. Ce traitement est soumis à autorisation préfectorale. Le produit utilisé est biologique et totalement spécifique aux chenilles de Lépidoptère (base de Bacillus Thuringiensis), seul produit homologé. La CDC assure le finacement de l'opération. Les propriétaires de pins peuvent profiter d'un traitement par pulvérisation au sol. Il suffit de remplir une fiche d'inscription disponible en mairie. Le coût est d'environ 40€ pour traiter 1 à 5 arbres, à la charge du propriétaire. Les interventions auront lieu en septembre/octobre 2013.

Lutter contre le frelon asiatique (vespa velutina) :

Le reconnaître : aspect brun noir, avant dernière segmentation abdominale jaune orangée ; pattes jaunes; tête orangée
Légèrement plus petit que le frelon européen
Cycle de vie :

Fin février-début mars :
sortie d'hibernation des femelles fondatrices, élaboration d'un nid par la reine.
Mai-Octobre: éclosion, développement de la colonie et du nid.
Novembre-Décembre: Migration des reines fécondées vers le lieu d'hibernation.

Pour Lutter

Piégeage : fabriquer un piège voi rjournal N°10 p 4 et mélanger bière/ sirop de cassis.
Destruction des nids par un professionel.
Attention le Conseil Général ne reconduit pas les aides à la destruction des nids décidé en 2012.
L'opération s'étant avérée trop onéreuse probablement.

L'avocette élégante (avosetta)



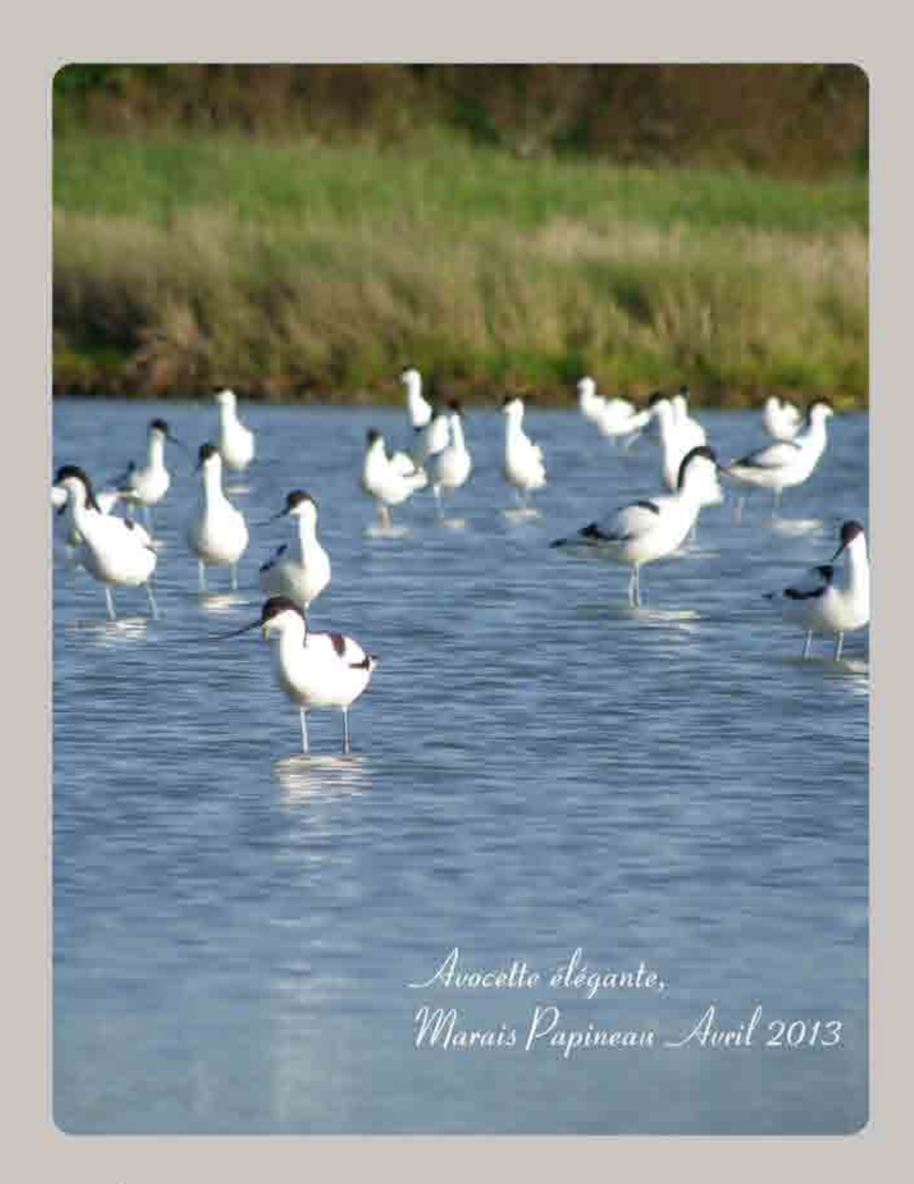


De Saint-Denis, beaucoup connaissent les côtes et les plages magnifiques mais notre commune dispose également d'un marais notamment du côté du grand marais Papineau qui ajoute à la qualité et l'intérêt de notre territoire. Ce printemps, je vous emmène à la découverte d'un oiseau étonnant : l'Avocette élégante.
Ce grand limicole noir et blanc à l'allure si caractéristique est un migrateur qui passe l'hiver en Afrique. Il existe quelques populations qui font le choix de ne pas migrer ou qui passent la mauvaise saison en Espagne.
Les oiseaux arrivent au mois de Mars. Ils ont choisi les anciens marais salants pour nidifier. La ponte, la couvaison et l'élevage des petits se déroulera d'Avril à Août. Les jeunes seront aptes au vol au bout d'à peu près 45 jours.

Un bec original

Le bec chez l'oiseau renseigne, comme un outil pour l'homme, sur la fonction qui lui est dévolu. Celui de l'avocette a cette forme paticulière pour lui permettre de filtrer l'eau et ainsi consommer les petits invertébrés et crustacés présents dans la lagune. Dans un même écosystème, pour éviter une concurrence trophique trop importante, les limicoles disposent d'outils différents et consomment souvent des organismes différents. L'avocette est gracieuse et se déplace rapidement, perchée sur ses longues pattes bleues. Elle est bavarde et discute tout au long de ses recherches par des "kluit!". Le mâle et la femelle sont identiques, celle-ci pouvant néanmoins porter un cercle blanc autour de l'oeil. Les 2 sexes couveront les oeufs à tour de rôle.
L'avocette a la particularité de jouer l'oiseau blessé en cas de danger suspecté pour la progéniture. Elle éloigne ainsi le prédateur potentiel qui délaisse les petits pour tenter de profiter de cet oiseau diminué. Lorsqu'elle considère être à bonne distance, elle prend son envol en oubliant pas de houspiller de là-haut l'importun.
L'avocette peut vivre 25 ans. On peut contempler ces limicoles sur la bute de la piste cyclable qui traverse le marais avec une bonne paire de jumelles.
Attention à ne pas déranger l'oiseau, celui-ci est protégé. Son espèce est menacée par la disparition et la pollution de ses habitats.

Taille : 42 à 45 cm Envergure : 77 à 80 cm
Poids : 250 à 400 g Famille : Récurvirostridés



Avocette élégante,
Marais Papineau Avril 2013

Nous retrouvons Fabien Fonteneau, un ostréiculteur natif de St Pierre d'Oléron, installé à Marennes à la Prise de Bonsonge. En passionné, Fabien nous fait partager sa connaissance du marais et les savoir-faire de son métier. Fabien produit des huîtres Pousse en claire (journal N°10) mais aussi des crevettes impériales ainsi que des palourdes. C'est à ces mollusques bivalves que nous nous intéresserons cette fois-ci.

La vénériculture ou l'élevage de palourdes.

Autrefois, avant les années 70, on ne trouvait qu'une seule espèce sur le littoral atlantique : la palourde grise européenne Ruditapes decussatus.

A partir de cette décennie, quelques ostréiculteurs entreprennent la production de palourdes. Compatible avec l'élevage des huîtres, la palourde permet une diversification et une amélioration de la productivité de nos marais saintongeais.

C'est la palourde grise japonaise qui sera choisie, celle-ci disposant d'un taux de chair et d'un potentiel de grossissement plus importants dans le substrat vaseux des claires, d'où leur intérêt pour la production. Le goût est assez proche. Des naissains se sont répandus en mer à partir de souches en captivité et les palourdes japonaises se sont acclimatées. L'espèce peut être considérée comme invasive dans le sens où elle a supplanté l'espèce locale. Dans l'île d'Oléron, le pêcheur à pied peut trouver les deux espèces mais la japonaise est la plus fréquente aujourd'hui.

Les palourdes se nourrissent par filtration du plancton et du dépôt sur le milieu. Lorsque Fabien reçoit les naissains de petites palourdes, elles mesurent environ 3mm. On les place dans des poches : à raison de 2500 à 3000 par poche, entre le 15 mai et le 15 juin. On choisit un bassin favorable au « bloom » (explosion phytoplanctonique). Elles vont se gaver pendant 4 à 5 semaines. Les palourdes sont alors prélevées, criblées et réparties en trois catégories : les petites, les moyennes et les grosses afin d'obtenir des groupes homogènes. Elles sont ensuite remises en poche par catégorie, à raison de 800 à 1500 par poche. Elles resteront 12 mois avant d'être à nouveau prélevées. On les crible de nouveau et on les reclasse par catégorie. Cette fois-ci, on les sème entre mars et mai dans un filet légèrement ensouillé à raison de 1500 à 1800 par filet. Ainsi, lorsque l'on souhaite relever les palourdes, l'opération est facilitée. Les têtes de lots (celles qui grossissent le plus vite) peuvent être pêchées au bout de 18 mois, elles feront 30 à 35mm. Le reste sera commercialisé au bout de 2 ans. L'idéal étant de pêcher des filets de 15 à 20 kg.

Sensibles aux chocs de température, Fabien les place dans le bassin à bonne distance des prises d'eau afin de minorer le risque. Les huîtres, moins fragiles s'agissant des variations de température, seront placées en amont, proche des arrivées d'eau.

Travailler dehors, être dans les claires chaussé de cuissardes, sentir le vent de l'océan si proche, regarder le flot grossir l'artère qui irrigue le marais, remplir ou vider ses claires comme une respiration. Ce n'est pas simplement un métier que Fabien exerce. Il a le marais dans le sang et l'envie d'inscrire ses gestes et sa vie dans le sillon de ces paysans entre terre et mer, qui, depuis des siècles, ont travaillé ces sols argileux.

Après le collège au Pertuis d'Antioche et le lycée Merleau Ponty à Rochefort, il fait des études d'aménagement du territoire et des littoraux à Poitiers puis termine son cursus universitaire à Corte en se spécialisant dans l'aménagement et le développement des littoraux insulaires. Armé de son diplôme (DESS), il cherche à intégrer le Conservatoire du littoral, mais les places sont rares. Il revient au pays et décide de s'installer sur le marais, milieu littoral par excellence, en tant qu'ostréiculteur ou saulnier. Dans le cadre d'un stage de formation, il rencontre Bruno Nicouleau, installé depuis 1987, pionnier de l'élevage de crevettes et palourdes auquel il s'associe dans le cadre d'une transmission progressive.

L'entreprise souhaite proposer des produits patrimoniaux à forte valeur ajoutée. Ils ont opté pour une production bio extensive (ou semi extensive pour les crevettes). Il ne s'agit pas d'être un doux rêveur, l'objectif est la qualité. Il faut ensuite rationnaliser le processus de production afin que l'activité soit rentable. Gérer le vivant, tenter de maîtriser les mécanismes qui déterminent la qualité et la quantité de la production, c'est le souci quotidien de Fabien.



Entre autres choses, il doit intégrer la biologie de l'espèce, ses contraintes trophiques, la présence de prédateurs, la température de l'air et de l'eau, les coefficients de marée, la qualité de ses bassins etc... Son équipe effectue régulièrement des sondages. Bénéficiant du label bio, Fabien tient un livre de bord où chaque action est consignée.

Les Claires de BONSONGE produisent chaque année environ 12 tonnes de ces mollusques. Si l'essentiel de la production est vendue sur Marseille à un grossiste-restaurateur, on peut également les acheter directement à l'exploitation. Ce coquillage savoureux, aux grandes qualités organoleptiques est très prisé des gourmets. Il est commercialisé toute l'année.

C'est revenu à la poêle avec quelques herbes du jardin que Fabien préfère le déguster, en accompagnement de pâtes. Un délice !

Fabien FONTENEAU – Les Claires de BONSONGE 05 46 85 14 99
Le Lindron - Marennes

Les commerçants

retrouvez sur nos marchés...

Le Verdelo

Gilou vous attend tous les matins sur le marché de Saint-Denis. Il vous propose des vins de Saumur, Pineau, cognac et bien sûr, l'apéro maison à déguster sur place, le Verdelo !

Axio Diff

lundi, mardi et jeudi matin à la Brée
samedi et dimanche à St Denis
Les campings les après-midi (environ 16h à 20h) :
lundi à l'Anse des pins, mardi aux Sables vigniers, mercredi à la Boulinière, jeudi au Gros joncs, vendredi au Suroit au camping
06 64 17 27 43
axio.dif@orange.fr
www.bijoux-et-ambre.fr

Les pêcheries de la Cotinière

Présent sur le marché de St Denis et de la Brée.

Le Fournil des marchés

A St-Denis, tous les jours, Christian vous propose un large choix de pains : poolish, pain de 3, pain céréales, baguette sésame et des pâtisseries. Mention spéciale au Mille-feuille vanille-caramel à la fleur de sel...
06 13 38 09 15

Les calebasses d'Oléron

Présent au marché de nuit de St Denis les mardi et du 15/07 au 15/08, présent au marché de nuit de La Brée les mercredi
calebasseoleron.e-monsite.com

Au tour de la terre

Venez assister à des démonstrations de tournage et retrouvez toute la collection de Caroline
Mardi : marché de nuit de St Denis
Merrcredi : marché de nuit de la Brée
Les autres soirs : marché de nuit de la Cotinière
06 20 33 27 24

Le baudet culotté



Présent au marché de La Brée les mercredi et vendredi matin et à la Cotinière tous les soirs sf samedi.
Retrouvez la petite entreprise familiale Baudet Culotté et toute sa collection : doudou, trousses, coussins avec carte postale d'Oléron, porte-monnaie, gigoteuse, sac...
La collection sera étoffée cet été de miroirs, magnets, élastiques, barrettes et serre-tête pour cheveux sur le thème de l'île d'oléron et des baudets, bien sûr...
baudet.culotte.over-blog.com

Confiserie Fouquet Mario à Chassiron

Venez découvrir nos nouveaux modèles de boîtes de caramels beurre salé et nos nouveaux parfums (pineau des Charentes, cognac et bien sûr au sel d'Oléron). N'oubliez pas nos délicieuses pralines maison (cacahuètes, amandes, noisettes, noix de cajou et noix). A bientôt, sur la pointe de Chassiron !

Le Cocotier

A partir de juillet :
- Karaoké les mardi
- Pizzeria ouverte le soir uniquement (sur place ou à emporter).

samedi 13 juillet :
Soirée endiablée gipsy / percus africaines avec le groupe **Noche de Luz**

La bullerie

L' été est là ! La limonade de la Bullerie est au rendez-vous !
Cette micro-entreprise dyonisienne a été créée en 2012 par des fans de cette boisson gazeuse d'antan. Après de nombreuses recherches pour l'élaboration de LA recette, les premiers pas sur le marché local ont été encourageants et nous ont donné envie de poursuivre cette aventure !
Une nouveauté pour cette 2ème année d'existence : parfum pêche blanche ! Sans colorant ni conservateur, nous avons tenté de créer une recette rafraîchissante et gourmande !!
N'hésitez pas à nous contacter sur labullerie@gmail.com ou retrouvez nous sur Facebook !
Les points de vente sur St Denis : Aux Cath'fromages, le Quai aux vivres, Vallois. Les points de vente sur l'île : Les pêcheries de la Cotinière, Maxime Pinard, le Chai à St Gilles, la coopérative viticole, les Caves d'Oléron, Leclerc, Intermarché, Gamm vert...

La supérette d'Antioche

Ouvert 7/7 de 7h à 22 h à partir du 1er juillet. Quand tout est fermé, il reste Vival, la supérette d'Antioche !
Alimentation générale, sandwichs, fruits, légumes, pain de glace, presse, campingaz...
et du pain chaud, cuit sur place à toute heure !

Les boutiques Maxime PINARD

Vous y trouverez du pineau, des vins de pays mais aussi des cognacs arrangés, de la vodka oléronnaise, de quoi surprendre vos invités tout au long de l'été !
06 11 71 82 24

Oléron Caravanes

Besoin de pièces pour votre caravane, vous souhaitez acheter un camping-car.
Une seule adresse : Oléron Caravanes
05 46 76 68 64

Oléron discount L'île en Fête

Face au Leclerc. Déco maison, accessoires cuisine mais aussi déguisements, feux d'artifices...
9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h
du lundi au samedi
05 46 75 06 80

Entreprise Monteiro

L'entreprise de menuiserie Monteiro a ouvert son bureau à l'ancienne adresse Café Boileau. Accueil le samedi matin
05 46 36 29 19

Eric Pons, tailleur de pierre

Eric Pons est installé à la Gautrie. Il a participé à la rénovation de la Maison "Coussy" avec l'entreprise ARC.
07 78 07 85 39

Jacky Caillaud, horticulteur

C'est le moment de redécorer votre jardin avec les conseils de Jacky Caillaud !
rte nationale
05 46 76 54 53

La bière des Naufrageurs

Après une chaude journée d'été, dégustez une bonne bière fraîche, la Bière des naufrageurs, brassée sur Oléron !

Kas'Dal

Paninis, kebab, pizzas, on trouve tout cela chez Kas'Dal au centre bourg
05 46 85 44 61

Garage Desnoyer

Le Garage Desnoyer vous propose des véhicules d'occasion.
Passez les voir !
05 46 47 86 80

U express

Lundi au samedi de 8h30 à 20h/dimanche de 8h30 à 13h.





























Du LUNDI au SAMEDI de 8h30 à 19h30
Le dimanche : de 8h30 à 12h30

Place du Marché - St Denis d'Oléron
Tél. 05 46 47 86 00

La sélection des caves d'Oléron

Prêt de tireuses à bière pour vos évènements festifs.



Sancerre Blanc La Côte des Monts Damnés de Bourgeois : vin blanc dense, concentré et bien équilibré aux arômes d'une grande finesse légèrement exotique.
Ce grand solitaire se laisse séduire par une cuisine de haut niveau ! Poissons, viandes blanches, fromages...



Tavel rosé Chateau d'AQUERIA : rosé d'une grande intensité, complexe et puissant, sur une viande blanche, une cuisine exotique ou un fromage de chèvre.



Vin de pays Charentais, le PIQUE RUSSE: vin d'exception, produit par des passionnés, à la lisière des Charentes.
Sur des viandes rouges mais aussi blanches et des poissons en sauce.

Crêperie Sucré Sablé

Ouvert tous les jours à l'heure du repas et l'après-midi pour déguster des glaces artisanales ou italiennes, gaufres et crêpes.
LE PETIT + :
Foie gras et saumon fumé MAISON !

La safranière d'Oléron : La Boutique et la Pépinière

La Pépinière et l'épicerie fine La Boutique, route de chassiron vous propose un vaste choix de produits locaux : plantes aromatiques, miel, safran mais aussi d'excellents champagnes, rhums, de la charcuterie, du caviar...
La Pépinière: 06 40 74 44 40
La Boutique: 05 46 75 08 42

66 café

Les concerts chez Fred : vendredi 21 juin : Copy Cat pop rock blues
jeudi 4 juillet : Fête américaine, soirée spéciale Sting Police
mercredi 19 juillet : Ronnie Caryl

Ambiances extérieures...



Portes Ouvertes du 3 et 4 mai : Les amateurs de grillades en plein air ont été comblés : pièces d'agneau fumées à chaud, ailerons de poulet aux épices américaines et mini-brochettes à la plancha étaient à l'honneur pendant ces deux jours. Ce fut également l'occasion de découvrir une large gamme de BBq, de planchas, fumoirs, et de goûter aux sauces piquantes Américaines, aux huiles d'olives et vinaigres balsamiques prestigieux.
Portes Ouvertes le samedi 6 juillet.
En attendant, on vous propose une **réduction de 10% sur l'ensemble de la gamme des sauces bbq et piquantes, valable du 15 juin au 15 juillet.**
Ambiances Extérieures, c'est aussi des voiles d'ombrages sur mesures et des locations (bbq, planchas, friteuses, machines à glacons...) pour vos évènements familiaux et bien d'autres... Jean-Philippe : 06 31 32 79 08

Azulile

Jean-Yves vous embarque sur son catamaran Azulile à la découverte du pertuis d'Antioche. Une activité à pratiquer en famille ou entre amis : apéro coucher de soleil. Contactez le 06 88 30 28 34

Le magasin bleu

Gaëlle et son légendaire Magasin bleu : l'adresse idéale pour trouver le petit cadeau ou le petit souvenir qui va bien...
Rue de la Libération

L'Annexe

Pour des soirées endiablées où l'on peut danser jusqu'au bout de la nuit, l'Annexe sur le port.
05 46 36 38 12

St Denis Croisières

St Denis croisières vous propose des navettes en direction de l'île d'Aix (tour de fort Boyard) ainsi que du port de la Rochelle.
Idéal pour passer la journée sur une autre île ou sur le continent sans prendre la voiture. 05 46 85 00 42

La perle d'O

Création de bijoux tout en légèreté et poésie...
Sur le port, face à l'OT

Loca Loisirs

L'adresse incontournable pour louer un vélo, un tandem, une rosalie ou un scooter
05 46 47 95 32

La Buvette de la Plage

Pour commencer la journée du bon pied, prenez votre petit déjeuner à la Buvette de la Plage. 05 46 76 14 88

Maoni

Dans son magasin sur le port, Monica vous propose une large gamme de produits féminins : bijoux, vêtements, chaussures, paréos, articles de plage
06 70 96 81 86

Hôtel Restaurant La chaudrée

Vous cherchez un hôtel sur le nord de l'île...
L'hôtel-restaurant La Chaudrée est l'adresse qu'il vous faut !
La Brée 05 46 47 81 85

L'agenda du Foyer Rural

Samedi 29 Juin à 21h00
THEATRE Les Coquins d'Arlequin "Tais-toi et rame"
Dimanche 30 Juin à 15h
"Elles sont toutes folles" & "Josette, une serveuse presque parfaite"
Tarif pour les 2 spectacles : 10€ au lieu de 12€

Exposition des activités artistiques du Foyer Rural
du vendredi 5 juillet au lundi 8 juillet, de 10 à 18h00 à la Maison de la Pointe
Fête folklorique du 14 juillet
Esplanade du Port
Groupes : Freespirit du Ghana , Musée Norvégien d'Oslo, la Pibole saintongeaise


Le nouveau bureau du Foyer Rural

Président : Philippe BURDIN
Vice Présidente : Annie-Chistine MACE
Secrétaire Général : Jacques GORRY
Secrétaire Adjointe : Liliane MANUSSET
Trésorière Foyer Rural : Jeannette PARENTEAU
Trésorière Centre de Loisirs (ALSH) : Isabelle CLEMENT
Trésorier Local Jeunes : Gérard TAINON

Les coquins d'Arlequin



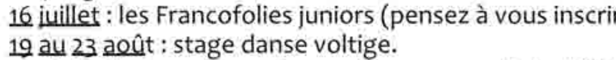
Début de saison théâtrale pour Les coquins d'Arlequin, notre petite troupe dyonisiene

Le vendredi 26 avril, la joyeuse troupe de théâtre amateur, Les Coquins d'Arlequin, du Foyer Rural de St Denis, a effectué sa première représentation de la saison 2013.

Au programme, une pièce de Bernard Granger: "Tais-toi et Rame!..." a enthousiasmé un public toujours aussi chaleureux. Environ 80 personnes ont applaudi et ri aux rebondissements de cette pièce joyeuse et peu morale, sinon sa chute finale respectant l'adage: « Bien mal acquis ne profite jamais »

Le vendredi 31 mai, la troupe remontait sur les planches à St Denis, cette fois pour deux autres œuvres: "Josette, une serveuse presque parfaite" et "Elles sont toutes folles!". Dans cette dernière pièce, pleine de tendresse et très actuelle, trois jeunes comédiens adolescents ont fait leurs débuts sur la scène de St Denis.

En direct de l'Ilot marin

Pour le mois d'avril, activités manuelles et petits jeux traditionnels étaient au rendez-vous !
Ponctués par quelques journées à thèmes (développement durable,théâtre d'ombres) , projet jardin avec les ânes d'oleron, matinée graff avec Olokal et Jokolor, atelier au musée de st pierre et balade contée dans la forêt de Chaucre.
Ensuite, nous préparons activement les vacances d'été, au programme:

16 juillet : les Francofolies juniors (pensez à vous inscrire)
19 au 23 août : stage danse voltige.

et plein d'autres choses ! A bientôt!!

Les Tamalous

Les Tamalous renouvellent cet été la «foire aux livres » qui permet, pour un euro, de se procurer l'ouvrage de son choix, donnant ainsi une seconde vie à nos vieux livres qui dorment souvent sur nos étagères. N'hésitez pas à venir les voir à l'ancien local Jeunes chaque matin de 10H à 12H en juillet et en août , vous assurerez ainsi le bon déroulement et le succès de cette animation.
Vendredi 19 juillet sur le port : concours de pétanque
(engagement en doublette, jet du but 15H)
Samedi 13 juillet matin au foyer rural : Grande Tombola.


La fresque du port de St Denis...





Après un mois d'effort, le projet « Couleurs sur le port » a abouti. Du 09 Avril au 05 Mai 2013 avec les jeunes d'Olokal menés par l'artiste Jokolor et le responsable du local jeunes Pierre Bodin, une fresque collective et participative de 180 mètres de long a enfin vu le jour.
Le bilan de cette opération du côté des ados d'Olokal : « Nous sommes satisfaits de cette fresque, cela donne de la couleur au port de St Denis d'Oléron tout en gardant le thème de la mer ».
Pour Jokolor : « Je suis très content du travail des jeunes, nous avons terminé dans les temps (ce n'était pas de tout repos), l'implication des jeunes y est pour beaucoup, un projet qui restera dans les esprits »
et pour le responsable du local, Pierre Bodin : "Au-delà du côté esthétique très réussi, cela a permis un rassemblement. Je dis un grand merci à tous les gens qui ont participé à cette fresque soit une quarantaine de personnes extérieures au projet qui ont donné leur coup de pinceau. Olokal tire un bilan très positif de ce projet qui je l'espère plaira aux touristes durant l'été."

Pierre

Des nouvelles des CE de La Brée

Visite de nos villages...
"Avec nos camarades du CP de St Denis, nous avons visité les villages de La Brée et de St Denis. Nous avons cherché tous les puits, les pompes à eau et les vieilles maisons. Nous avons bien observé aussi le moulin de La Brée, le phare de Chassiron et les églises des deux villages."
Lecture et jeux
"Nous fabriquons une exposition photo pour nos parents où nous présenterons ce que nous avons vu d'intéressant.
Toute l'année nous avons lu et travaillé les mêmes livres que d'autres classes sur Oléron et nous préparons des jeux sur le thème du cirque pour les présenter aux autres classes lors d'une rencontre au mois de Juin."

Transmission de savoirs, le sentier pédagogique du douhet avec les CP-CE1 de St-Georges

"Fin avril, nous avons présenté à nos camarades de l'école de St Georges le sentier pédagogique du marais du Douhet que nous avons fait l'an dernier. Nous étions en petits groupes et nous leur avons fait observer les plantes et les oiseaux. "

Les CE de La Brée et leur maîtresse



Les CP et CE1 de St Georges ont beaucoup apprécié ce partage de connaissances !
Leurs dessins, leurs impressions...

"On a vu des oiseaux ; les enfants de La Brée nous ont expliqué des choses puis nous avons regardé les oiseaux loin par une machine (longue-vue) puis nous avons mangé. On a appris beaucoup de choses. Ils nous ont expliqué que les bébés cygnes étaient tout gris. On a regardé avec des jumelles. On a regardé avec eux les échasses blanches. Ils nous ont expliqué ce qu'il y avait sur les panneaux. Ils nous ont montré des plantes sauvages. Les copains de La Brée m'ont expliqué le fenouil."

Les élèves de St Georges

L'association B-A-BA : stage Art'musons-nous



Art'musons-nous, tel était l'intitulé du stage organisé par Le P'tit Conservatoire pendant les 3 jours du week-end de Pentecôte. De 2 ans et demi à 70 ans, un groupe de 14 enfants et 11 adultes ont pu oublier le froid et la pluie en pratiquant deux activités artistiques quotidiennes bien différentes mais très complémentaires :

- **le "Jeu de Peindre"**, animé par Pascale Chevalier dans son "Jardin Secret" à Saint Pierre d'Oléron : une occasion d'expérimenter un atelier de peinture qui propose une approche nouvelle de l'acte de tracer : les peintures ne répondent à aucun thème imposé et ne sortiront pas de l'atelier; elles ne seront pas exposées au regard et commentaires de personnes extérieures. Il s'agit de retrouver le "faire" pour le "plaisir de faire". Avec bienveillance, Pascale guide uniquement vers la bonne tenue du corps et le juste maniement du pinceau.
- **les percus africaines**, sous la houlette de Pierre Vargoz, à St Pierre également. Chacun, responsable d'un rythme à sa portée, a pu ressentir l'ivresse de participer à une œuvre collective, enveloppante. Passant du djembé aux différents dunums (gros tambours aux noms mélodieux : le Sangbang, le Dunumba et le Kenkeni), nous avons pu nous exercer à sentir la pulsation, jouer les contretemps, tout en respectant les " tou-tou" et les "ta-ta" … un jeu bien amusant, très musical, mais qui fait chauffer les neurones ! Récompense assurée quand tout le monde tient sa partie et que "ça tourne" !

Chacun est rentré chez soi l'enthousiasme au coeur.

Le succès ayant été total, à la demande générale, un autre stage proposant Jeu de Peindre et/ou percus africaines, de 5 jours cette fois, sera proposé du 8 au 12 juillet...
Tous renseignements auprès de l'association B-A-BA au 06 71 43 05 66.

L'association des parents d'élèves du RPI St Denis-La Brée

L'année scolaire 2012/2013 s'achève… nos actions ne sont réalisables que grâce à une subtile recette dont voici les ingrédients : participation de parents bénévoles, subventions des municipalités, dons, bénéfices des diverses manifestations et bien sûr, la kermesse de fin d'année scolaire qui aura lieu le **samedi 29 juin.** Au programme : repas convivial, jeux géants en bois, tombola 100% gagnante...
L'association ne manque pas d'idées, nous avons envie de proposer des choses nouvelles aux enfants mais il faut le reconnaître, avec un plus grand nombre de personnes, les choses seraient facilitées alors n'hésitez pas à nous rejoindre même ponctuellement. A toute fin utile, nous correspondons essentiellement par courriel pour éviter les réunions et préserver la vie familiale de chacun (e) d'entre nous.
Pour de plus amples renseignements sur l'A.P.E, vous pouvez nous contacter par mail : apesaintdenislabree@hotmail.fr.
Toute l'équipe de l'A.P.E se joint à moi pour vous souhaitez un bon été 2013 et vous donne rendez-vous à la rentrée !
Raphaëlle Di Quirico

Le Théâtre d'Ardoise ouvre son marais le dimanche 7 Juillet à 19h à peu près précises

et à 20 Teures :
« Pas d'ça pas d'aut'choses ! » les p'tites histoires à Chaloyâ :
l'emmerement de Boldos, assitudon Laurette,
le chant des Ch'naux, la tonne facile et kchétéra...
21 Neures 30 environ à peu prés
«Là d'où vient la mer» de M. Bouhet et JL Compagnon
Là d'où vient la mer ça parle d'huîtres et d'ostréiculteurs, ça parle de Louise qui a pris l'habitude de lire face à la mer, de vagues de marais et d'écluses. Mais ça parle aussi d'Aphrodite, de Gaïa la Terre et de « questions pour un champion »… ça dit surtout pourquoi, lorsque l'on colle un coquillage à son oreille, on entend la mer…
Cette création de Michèle et Jean Louis a été nourrie de leurs rencontres et des liens tissés avec les oléronais.
Spectacle soutenu par le Conseil général de Charente maritime
Entrée : 13 Zeuros Tata: 10 Zeuros - d'16 ans : gratosse
D'autres dates à retenir :
mardi 9 juillet : 6ème blues de l'huître
vendredi 12 juillet : Morgan and the soulfingers
vendredi 19 juillet : le Grand choeur de l'Abbaye aux Dames de Saintes. **Réservations : Joëlle : 06.29.53.68.32**
www.letheatredardoise.com

La Pêche aux livres, notre librairie sur le port

La pêche aux livres a changé de propriétaire (Librairie des pertuis) mais souhaite rester dans la continuité de ce que pratiquait Marie-Jo. Mireille vous propose de la littérature française, étrangère, historique, de la bande dessinée (enfants et adultes), du policier, des récits de voyage, de la littérature « marine »… ainsi qu'un rayon jeunesse avec notamment, des albums « 1ères lectures ».

Mireille souhaite faire la part belle aux auteurs locaux et des rencontres / dédicaces sont déjà programmées…

Nouveau ! On y trouve aussi les cartes marines du SHOM et Navicarte.

Ouvert tous les jours de Pâques à la Toussaint de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Tel : 05 46 47 41 85 lapecheauxlivres@gmail.com

quelques rendez-vous…

25 juin à 19h : projection du film **" Manolis, un voyage dans le siècle" d'Allain Glykos** , entrée gratuite en partenariat avec l'UTL (Université du Temps Libre).

> Documentaire de 52 minutes (2000). Production : Zangra Productions. Réalisation : Jean-Marie Bertineau et Yolande Detez. Manolis Glykos est né en Asie-Mineure. En 1922, il est témoin comme bon nombre de ses compatriotes des massacres perpétrés par les Turcs et notamment de la mort de son père. Il a alors 8 ans. Aujourd'hui il est âgé de 88 ans, vit en France où il s'est exilé en 1930 après avoir passé 7 ans en Crète auprès de sa mère et de ses frères. Il s'est marié avec une Française qui lui a donné six enfants. Allain Glykos, l'un de ses fils, a écrit un roman, Parle-moi de Manolis (traduit en grec , éd. Océanida (Athènes), janvier 2001) où il raconte l'histoire de son père et ses propres démarches pour retrouver ses racines et apprendre la langue paternelle. Le film, Manolis un voyage dans le siècle, est un documentaire de 52' qui confronte les discours du père exilé, du fils devenu écrivain et d'un groupe d'adolescents de la banlieue bordelaise issus de l'immigration. Les thèmes du film sont : l'exil, le livre, la langue, l'immigration et le retour.

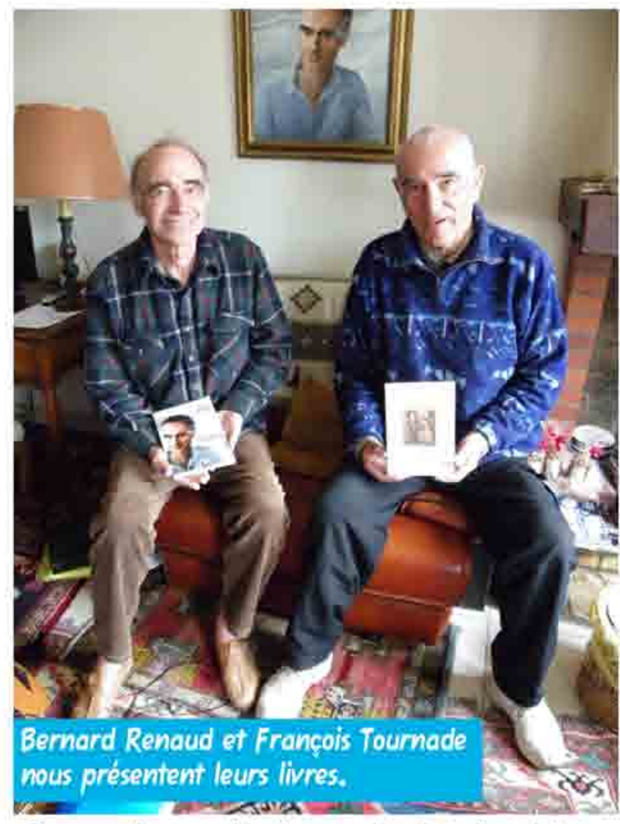
10 juillet à 17h : dédicace de **Jean Bodiou**, historien dionysien.
Jean Bodiou présentera son livre "Oléron, jours douloureux".
Il y dépeint, à partir du journal de Bianca Tosoni-Pittoni, interprète à la Kommandantur de Saint Denis en 1940, la vie dans le nord de l'île d'Oléron pendant l'occupation allemande.

12 juillet à 17h : dédicace d'**Allain Glykos.**
Son livre "Manolis" traite du conflit gréco-turc, vu au travers des yeux d'un jeune garçon, Manolis. Ce roman graphique évoque l'un des épisodes les plus sombres de l'histoire grecque du XXème siècle, connu sous le nom de « Grande catastrophe ».

à partir du 17 juin

Chaque semaine, durant tout l'été, des livres seront mis à l'honneur selon une thématique définie.
du 17 au 23 juin : Les écrivains voyageurs
du 24 au 30 juin : Le développement durable
du 1er au 7 juillet : Les pirates dans la littérature adulte et jeunesse

Enfin, Mireille vous informe qu'en partenariat avec l'asso IODDE, La pêche aux livres est un point de collecte des capsules de raies (voir journal 11 page 21). Alors, tous à la plage !



Bernard Renaud et François Tournade nous présentent leurs livres.

BERNARD RENAUD (à dte sur la photo), né à la Rochelle, est originaire de Saint-Denis par sa grand-mère. Enfant, il passait toutes ses vacances dans la maison familiale. Après un service militaire en Algérie, il travaille dans différents métiers en Allemagne puis en Angleterre. Il reprend les études à 42 ans et obtient un DEA Langage et Thérapie.
Son livre ***Balades en Oléron*** est un recueil de nouvelles et anecdotes pour garder une trace de ce patrimoine oral dont il a été témoin. Il croque avec tendresse l'esprit frondeur, goguenard, libertaire mais aussi le bon sens et la jovialité des autochtones. L'écriture qui sauve…
Dans les moments difficiles, Bernard écrit. C'est lui qui a encouragé François a écrire son livre.
Il partage aujourd'hui son temps entre la maison familiale à Saint-Denis et son appartement à Paris.

FRANÇOIS TOURNADE est né à Tours mais a vécu toute son enfance dans notre village. Il fait ensuite son collège et lycée chez les Jésuites à Poitiers. En 1962, à 24 ans, il est victime d'un terrible accident de voiture. Il sera privé de toute parole pendant 37 ans ! Il se bat et travaillera comme percepteur à l'étranger, puis comme comptable au centre de vacance Dunlop de St Denis, avant d'ouvrir une boutique d'art rue des Tamaris. Alors qu'il surmonte ses difficultés de langage, il lui faudra lutter contre deux cancers. De ces multiples épreuves et de cette vie si particulière, François développera une philosophie de l'espoir et de la sérénité ou l'art et l'écriture sauvent.
Le pet au dyable est comme un pied de nez au destin où François par ses notes et anecdotes nous raconte sa vie avec sérénité, légèreté et humour.

Balade en Oléron et ***Le pet au dyable*** sont disponibles à La pêche aux livres, à la médiathèque ainsi qu'à la Librairie des Pertuis à St Pierre.



des astuces bronzette ...

Le soleil est une étoile. Une étoile amie lorsqu'il nous enveloppe d'une sensation de chaleur et de bien-être. Une étoile ennemi lorsque nous devons apprendre à nous protéger de ses ultraviolets.

Les **UVA**, A comme âge, très pénétrants altèrent les fibres élastiques de la peau (collagène et élastine) et sont responsables du vieillissement de la peau.

Les **UVB**, B comme bronzage et brûlures stimulent la production de mélanine et provoquent bronzage et coups de soleil.

Mes astuces beauté pour une peau sublimée...

pendant l'exposition

- choisir un soin solaire qui assure une protection à la fois contre les UVA et les UVB

- préférer un soin solaire qui contient un puissant anti-oxydant ayant pour mission de protéger vos cellules et de prévenir le vieillissement cutané comme le nuxe sun.

- appliquer un sérum éclat anti-tâche sous votre crème solaire pour un bronzage éclatant, uniforme et sans tâche. Par exemple, la viniferine, extraite des sarments de vigne sublime l'éclat du bronzage.

- pour les peaux mixtes ou à tendance acnéique, privilégier une texture allégée type émulsion comme photoderm akn

- les nouvelles textures synonymes de plaisir permettent un fini sec et poudré.

Les émulsions toucher sec s'utilisent en base de maquillage ou en crème de jour.

après l'exposition

- offrez à votre peau un après-soleil plaisir, hydratant et nutritif.

Des laboratoires ont récemment mis au point des prolongateurs à l'extrait de petit pois qui prolonge de 3 semaines le bronzage.

D'autres labos misent sur l'extrait de réglisse qui confère à l'après soleil des propriétés anti-inflammatoires et apaisantes.

- pour le visage, choisissez un masque, véritable bain d'hydratation pour votre peau.

avant, pendant et après

- pour accélérer et prolonger le bronzage, les capsules solaires gorgées de lycopenes de tomates colorent la peau naturellement d'un voile doré. Riche en anti-oxydants, elles nous aident à préserver le capital jeunesse de notre peau.

- enfin, pour les adeptes du Monoï, satinez votre peau avec une crème de Monoï régénérante et nutritive.

" Je vous laisse profiter de mes astuces pour apprivoiser le soleil et vous donne rendez-vous le mois prochain pour vous aider à mettre en valeur votre peau prodigieusement bronzée ".

Fanny, pharmacien

une salade d'été...

Dans un grand saladier, mélanger de la roquette, des tomates cerises, des tomates séchées, de la mozarella, du jambon serrano, des pignons et des ravioles (fourrées aux épinards par exemple) que vous aurez fait cuire al dente !
Ajoutez avant de servir une sauce pesto.
Une salade complète aux accents italiens...

Buon appetito !

des brèves d'enfant..

Ses parents expliquent à Noémie, 6 ans qu'il faut respecter le code de la route car les gendarmes sinon mettent des amendes et parfois, on ne peut plus conduire du tout.
Elle s'écrie alors :
" Moi je veux pas que papa, il attrape une noisette !!! "

Roman, 6 ans à sa maman : "oh, tu m'*exasperges* ! "

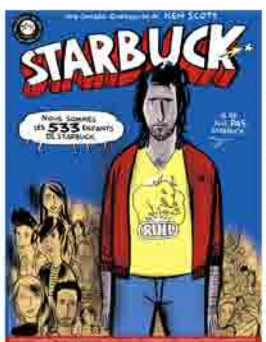
Suite aux récents ponts du mois de mai et rattrapage du mercredi, Teva 8 ans s'interroge :
"Maman, c'est long 4 jours *d'enfilé* à l'école ? "

Louka, 6 ans, fils de commerçante déclare à sa maman : "Tu devrais vendre des choses gratuites dans ton magasin pour faire plaisir aux gens..."

un artiste ... M

M qu'on ne présente plus, revient à La Rochelle aux Francofolies le lundi 15 juillet 2013 avec son nouvel album "îl" et son titre phare "Mojo"...scénographie assurée par James Thierrée, artiste circassien et petit-fils de Charlie Chaplin...c'est au mois de février dans une salle rochelaise qu'il avait donné le tout premier concert de sa tournée.

un film ...



Starbuck est une fable québécoise truculente, fondante à souhait, voire même un peu dégoulinante par moment. Mais peu importe, on se laisse emporter par l'histoire invraisemblable de ce loser chronique, David Wozniak (Richard Huard), éternel adolescent et vendeur de sperme en son temps qui, un beau matin, apprend qu'il est l'heureux géniteur de 533 enfants... et que 142 d'entre eux, dans une recherche fondamentale d'identité, ont bien l'intention de découvrir qui est ce "Starbuck" (pseudo utilisé lors de ses "dons").
Le personnage de David nous touche. Les seconds rôles (la compagne, le pote avocat, le frère rigide, le papa poule...) sont croqués avec beaucoup de tendresse et de justesse.
Le film balance entre cocasserie et émotion et finalement, engage sur une petite réflexion autour de la filiation.
Ce film a connu un grand succès au Canada mais qui a été peu relayé en France à sa sortie en juin 2012.
Une petite pépite québécoise à découvrir absolument (avec sous-titrages impérativement).
STARBUCK de Ken Scott, disponible en DVD depuis novembre 2012.

à écouter : le titre de la BO **Quelque part** de Caracol (Genie Awards 2012 "meilleure chanson originale").

Voltige et poésie à Chaucre



Mercredi 29 mai, jour des enfants, l'*Association 123 Eveil* invitait ses familles adhérentes à un spectacle proposé par la COMPAGNIE ACROCHEVAL, située à Chaucre, à deux pas des jardins de la Josière. Le petit journal était de la partie. Nous avons fait la connaissance de deux cavaliers chaucrins, Sébastien et Soizic et de trois percherons : Polo, Trésor et Monoï. Le spectacle se déroulait en extérieur, il y avait une piste, un portique pour acrobates, de la musique, 3 chevaux, une Mary Poppins et un charmant ramoneur. Les nuages avaient décidé de se faire plus discrets et une belle lumière éclairait cette performance acrobatico-artistico-équestre. Dès les premiers instants, le public fut conquis. Les tableaux proposés, les figures réalisées, la poésie de cette formidable cavalcade poétique éclairaient les visages des petits comme des grands.

Conquis, je vous dis !

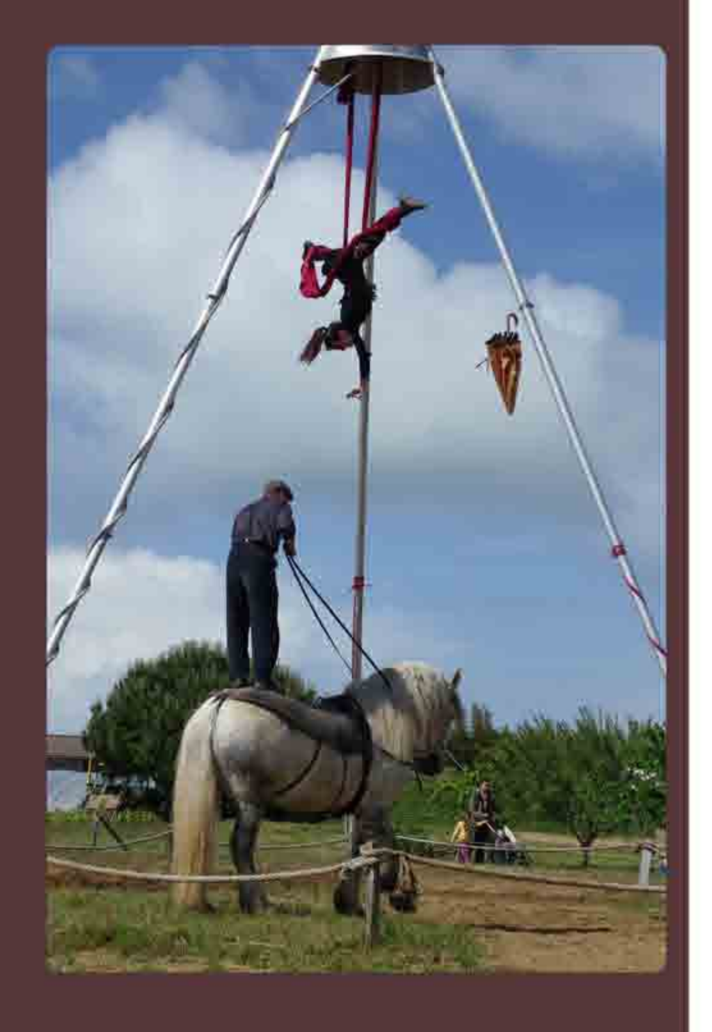
Soizic et Sébastien, très sympathiques, installent d'emblée une proximité favorisée par la configuration des lieux.

Les chevaux sont immenses, impressionnants de puissance.

Les cavaliers sont sereins, impressionnants de maîtrise.

Le percheron est un cheval de trait Français souvent utilisé par nos parents ou grands-parents pour les travaux agricoles. Son gabarit est celui d'un trait, massif, puissant, mais le port altier et la légèreté de ses allures s'accordent parfaitement à l'exercice d'acrobate.

Après 40 min étourdissantes, Sébastien m'a confié qu'il arrivait tout juste d'un spectacle équestre en Allemagne (la veille) et qu'il n'avait pas pu travailler ses propres chevaux depuis un mois. Heureusement, Soizic s'en était occupé et de fort belle manière à en juger par la qualité de la prestation proposée. Soizic et Sébastien sont deux artistes aux solides curriculum vitae.









Soizic a travaillé dans de nombreuses compagnies d'acrobates et de cirque équestre. Après cinq ans au parc Astérix comme trapéziste, elle part proposer des tableaux de chorégraphies aériennes pour des évènements partout dans le monde. Sébastien, après 8 ans pour la compagnie *Ô cirque* sur la création « Saudade », a également travaillé en tant qu'acrobate à l'Opéra Bastille, puis a tourné 2 ans au Canada avec *Cheval théatre*. En Europe, il participe à 2 spectacles de la compagnie Zingaro « Loungta » et « Battuta ».



Sur un autre registre, ils ont participé à l'expérience initiée par la CDC sur La Brée et la Cotinière. L'objectif était de collecter les ordures ménagères (sac jaunes) avec un attelage. Cette solution montrant indéniablement des avantages en termes de pollution, de coût (un camion benne courte très cher), de capacité à passer dans des rues étroites le tout favorisant un lien social évident. Espérons que ce type d'initiative sera reconduit et pérennisé. En éternels voyageurs, nos deux cavaliers acrobates tourneront cet été en Lorraine, en Bretagne puis au haras national de Saintes.

A la fin du spectacle, les enfants ont pu monter les chevaux, la matinée fut très réussie et la météo avec nous pour une fois !

Merci à l'association 123 Eveil pour son invitation !

ACROCHEVAL vous propose des cours, des stages « cirque » pour tous : voltige à cheval, acrobatie, jonglerie, trapèze, équilibre.

Pour tout renseignement, contactez ACROCHEVAL 06 79 94 97 09 acrocheval@hotmail.fr

Bactérie versus Virus… que se cache-t-il derrière ces mots?

Coronavirus, Grippe H1N1, Anthrax, Ebola, Tuberculose, tous ces noms évoqués régulièrement par les médias entraînent auprès du grand public une crainte, un risque majeur pour la santé, capable de s'étendre dans le monde entier (pandémie) par transmission interhumaine : c'est le risque biologique.

Mais que se cache t il derrière ces mots ?

Le risque biologique est un risque naturel et inéluctable, impliquant le « vivant » (bios signifie la vie en grec). Ce sont les micro-organismes qui en sont responsables, appelés dans le langage courant les « microbes », qui regroupent des organismes de très petite taille et très différents tels que les bactéries, les virus ou encore certains champignons, souvent assimilés à la même chose. Attardons nous un peu sur les bactéries et les virus qui colonisent notre environnement …

Deux points communs : on ne peut pas voir les bactéries et virus à l'œil nu et ils peuvent transmettre des maladies.

Pour le reste, bactéries et virus sont radicalement différents.

Les bactéries (car il en existe des milliers) mesurent de 0,1 à 0,2 micromètres et peuvent être observées au microscope optique alors que les virus sont mille fois plus petits, de l'ordre du nanomètre (milliardième de mètre). Le virus est toujours un parasite qui vit au dépend d'une cellule hôte qui ne peut survivre et se reproduire sans cette cellule hôte, alors que les bactéries peuvent être relativement autonomes et beaucoup ne sont pas responsables de maladies. Au contraire, une majorité de bactéries vivent en symbiose avec l'hôte qui les accueille.

Les bactéries utiles

Ainsi, notre corps renferme des milliards de bactéries indispensables au bon fonctionnement de notre organisme : ces bactéries constituent le microbiote autrefois dénommé flore microbienne, dont le plus connu est le microbiote intestinal. Il existerait entre 500 et 100 000 espèces de bactéries différentes vivant dans le corps humain et ce microbiote pourrait représenter 1 à 2 kg de notre masse corporelle. Ces bactéries participent entre autres à la digestion, à la synthèse de certaines vitamines ou encore à l'équilibre de la flore vaginale.

UNE MINORITÉ PATHOGÈNE

Une minorité de ces bactéries sont pathogènes (peuvent être à l'origine de maladies) ou d'autres habituellement inoffensive, voir indispensable peuvent le devenir dans des situations particulières tels qu'un déficit immunitaire. Pour lutter contre les maladies, parfois mortelles, dont sont responsables les bactéries, outre la prévention qui passe par la vaccination ou encore l'hygiène, on dispose d'une arme redoutable : les antibiotiques. Les bactéries sont des êtres vivants qui vont s'adapter et résister au cours du temps aux traitements antibiotiques, obligeant les chercheurs à découvrir de nouveaux traitements. C'est pourquoi ces médicaments doivent être utilisés uniquement lorsque c'est nécessaire et sur avis médical. De même, l'utilisation massive et irraisonnée d'antibiotiques dans l'élevage intensif d'animaux est à l'origine de très nombreuses résistances ; leur utilisation doit être ciblée si l'on veut pouvoir continuer à pouvoir les utiliser. Les antibiotiques n'ont aucun effet sur les virus, donc sur les infections virales.

LES VIRUS

Les virus sont capables de parasiter tout type de cellules : humaines, animales, végétales voir des bactéries. Ils peuvent être à l'origine chez l'homme de maladies sans gravité tels que de « simples » rhumes ou le « bouton de fièvre » mais peuvent aussi être à l'origine de maladies potentiellement graves (qui peuvent parfois se compliquer d'infections bactériennes) telles que certaines hépatites ou encore le SIDA. Les virus sont également en partie responsables du développement de certains cancers. On dispose de très peu de médicaments contre les virus (anti-viraux) ; ces médicaments ont une efficacité plus ou moins importante. Outre l'hygiène et diverses mesures de prévention permettant de limiter la transmission, la vaccination est un moyen efficace de lutter contre le développement et la propagation de certaines maladies virales.

Depuis plusieurs siècles, l'Homme a réussi à vaincre de nombreuses maladies dues à ces « microbes » responsables parfois d'épidémie destructrices telles que la peste. Face à l'anxiété générée par les médias, avides de « sensationnel », il faut raison garder, ne pas paniquer mais rester vigilants, il en est de notre avenir et celui de nos enfants …

Les bactéries comme les virus font et feront toujours partie de notre environnement, ils nous sont même parfois indispensables. A nous de vivre en équilibre et en harmonie avec eux, tout en essayant de se prémunir contre les maladies …

Mehdi, Pharmacien



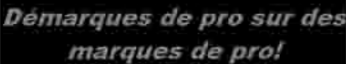














Média Publicité Conseil
IMPRIMERIE - SIGNALETIQUE
Z.A. La Claircière - ST PIERRE
Tél : 05.46.76.11.98 - 06.07.01.64.06
mediapublicitecaonseil@gmail.com
www.mediapublicite.com

La Ferme du Gaty : du Producteur au Consommateur
Animaux élevés sur le marais de Hiers/Brouage
Veau
Boeuf


























Un distributeur de billet
A votre service !
sur le port de plaisance
de Saint-Denis d'Oléron
A côté de l'Office du Tourisme

Agence Crédit Mutuel
de St Pierre d'Oléron
32 rue de la république
17310 St Pierre d'Oléron
05 46 75 56 56



ERIC PONS
ENTREPRISE
07.78.07.85.39

maçonnerie neuf et rénovation
aménagement des sols
TAILLEUR DE PIERRE
la gautrie 17650 St Denis d'Oléron
www.ericpons.fr leshuttes17@gmail.com








Nicole et Gérard disposent d'une formidable collection de cartes postales anciennes. Ils nous proposent diverses thématiques : le train, le port, l'église, etc...que nous découvrirons au fil des numéros.
On commence avec le train de l'île d'Oléron.



L'histoire du train a commencé vers 1880 à l'état de projet...
Ce n'est qu'en 1904 qu'est inauguré ce train tant attendu. La locomotive à vapeur Corpet-Louvet 030 T achemine voyageurs et marchandises en 2h20 du Sud au Nord de l'île. Elle connaît un net ralentissement de son activité pendant la 1ère Guerre Mondiale. Puis, les premières routes goudronnées apparaissent en 1924 et dès 1927 les premiers autobus commencent à assurer des liaisons régulières. Trop coûteux à entretenir, le train ne peut rivaliser. Le service pour les voyageurs cesse en 1933 et celui des marchandises en 1936.
A son inauguration, la ligne a une longueur de 46,43 kilomètres et possède 28 arrêts.



On compte des voitures mixtes (première et deuxième classe), des voitures de deuxième classe, des wagon-postes et des wagons transport de marchandises.
Quatre allers/retours quotidiens joignent Saint-Trojan et Saint-Denis, trois allers/retours entre Boyardville et Saint-Pierre. C'est ainsi que chaque jour près de 400 kilomètres sont parcourus sur les lignes. La vitesse est de 20 km/h, elle tient compte des arrêts aux haltes et gares. Entre Sauzelle et Boyardville, la vitesse n'est que de 14 Km/h.

CHEMINS DE FER DE L'ETAT
ILE d'OLERON
L'ILE LUMINEUSE

St-DENIS-D'OLÉRON. - La Gare, arrivée du Train

Encore merci à Nicole et Gérard pour ces témoignages d'un autre temps, et merci au super site Cabuzel pour les infos techniques.

1423. Charente-Infre.
Ile d'Oléron. – St-Denis. — Départ du Tram.

Coup de Projecteur sur...

La Ferme du Gaty à Hiers-Brouage

Près de la citadelle de Brouage, Patricia OUDIN a créé sa ferme pédagogique il y a 5 ans. Elle élève et commercialise la vache maraîchine, une espèce ancienne et patrimoniale qui était en voie de disparition. La ferme du GATY adhère à l'association qui tente de sauver la race.

La Maraîchine est une bonne mère, bien adaptée au marais. Elle propose une viande parfumée et tendre. On trouve aussi une vache moins de chez nous, mais assez rigolote "la scottish". C'est un bovin rustique, sa viande est très appréciée.

L'exploitation agricole vend également des traits poitevins. Ce cheval était monté en selle ou attelé. Les juments étaient croisées au mulet du poitou pour créer la mule poitevine.

Patricia produit de la viande qu'elle commercialise en colis. Ses bêtes sont nourris le plus naturellement possible, l'essentiel provenant de l'herbe des marais de Hiers-Brouage. Les objectifs sont de proposer une viande de qualité au goût d'ici, sur un marché de proximité, de sauvegarder une race ancienne et locale et de continuer ce métier d'éleveur si traditionnel et si nécessaire à nos paysages. Patricia organise des visites de la Ferme. Distibution de colis dans l'île d'Oléron.
05 46 85 66 78

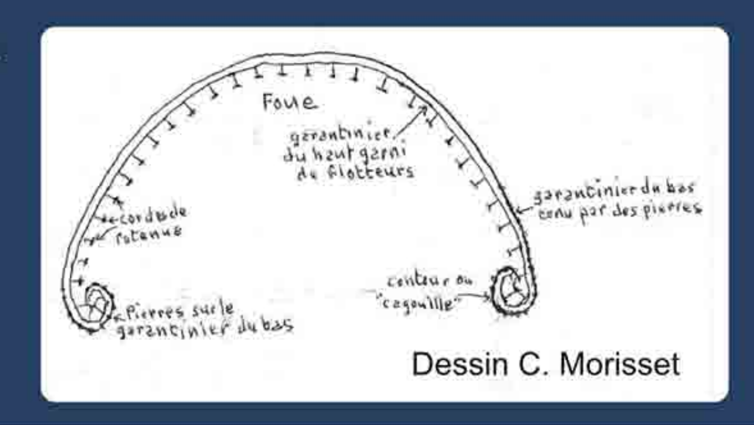


Le marais de Hiers Brouage: les vielles pierres de la cité côtoient l'élevage bovin extensif, participant à la valorisation de ses espaces naturels en créant de la valeur ajoutée par la production de viandes de pays.

La pêche à la courtine au nord d'Oléron récit de Christian Morisset



Charles Vauzelle — Christian Morisset — Roger Denis



Dessin C. Morisset

Sur la côte nord de l'île,

la pêche à la « Courtine » s'est pratiquée jusque dans les années 70/72 avec un arrêt pendant l'occupation allemande. Mais c'est surtout dans les années 1950 à 1960, période où le poisson (bars et mulets) abondait sur nos côtes, que ce mode de pêche connut son utilisation maximum.

La "COURTINE" c'est quoi ?

C'est un filet de 300 à 600 mètres de longueur que l'on calait sur l'estran rocheux de nos côtes, en forme de fer à cheval, un peu comme une écluse dans les endroits où elles n'existaient plus. Selon la longueur du filet, il fallait de 4 à 6 personnes pour poser une courtine car c'était un gros travail. Aussi bien pour la pose que pour la dépose. Sans oublier le transport du poisson, jusqu'à 600 kg (1200 livres) parfois ! Ces grosses pêches étaient souvent de nuit, ce qui ne facilitait pas la chose, 4 ou 5 tours à la côte, avec "gourbeilles" de 30 à 40 kg sur les épaules !...

Poser la Courtine

Sur les côtes sablonneuses ou vaseuses, « la Courtine » était posée sur des pieux préalablement enfoncés dans le sol.Tandis que sur notre estran rocheux, cette pratique étant impossible, pour que le filet se maintienne debout à marée haute, la corde du haut, "le Garantinier" était muni de flotteurs en liège puis plus tard en plastique.
Jusque vers 1960, ces filets étaient en coton cordé avec des mailles de 30 à 35 mm, leur hauteur était de 2 à 3 m : 2 m pour « les bras », 3 m pour « la Foue », la partie la plus basse de l'estran. Ils étaient divisés en longueur de 60 à 80 m que l'on aboutait une fois posés.

Ils n'étaient pas très lourds secs, on les emmenait dans des sacs sur le dos. Mais lorsqu'ils étaient mouillés, quand on les enlevait, leurs poids avait triplé. On les ramenait à terre à l'aide de « Boyards », sorte de brancards chargés de 60 à 80 kg et portés par deux hommes, une lanière en cuir ou en toile passant sur l'épaule et liée aux bras du « Boyard » (voir photo).
Heureusement, ce transport se faisait en général de jour, rarement la nuit. On ne posait pas « la Courtine » n'importe où ni n'importe comment !... Il fallait au minimum un coefficient de 70 ou 80 selon les endroits, donc en début de maline.

La période de pêche à la courtine

Cette sorte de pêche se pratiquait chez nous de Septembre à Mars parfois même en Avril. Il fallait que la mer soit tombée (peu de houle), ce qui arrive souvent lorsque les vents bas (sud à ouest) passent brutalement à l'Est, Nord Est (vents hauts). Car les filets étant posés sur les roches, une houle trop forte aurait tôt fait de les déplacer et les déchirer par frottement à marée montante ou descendante.
La pose de ces filets était un gros travail.

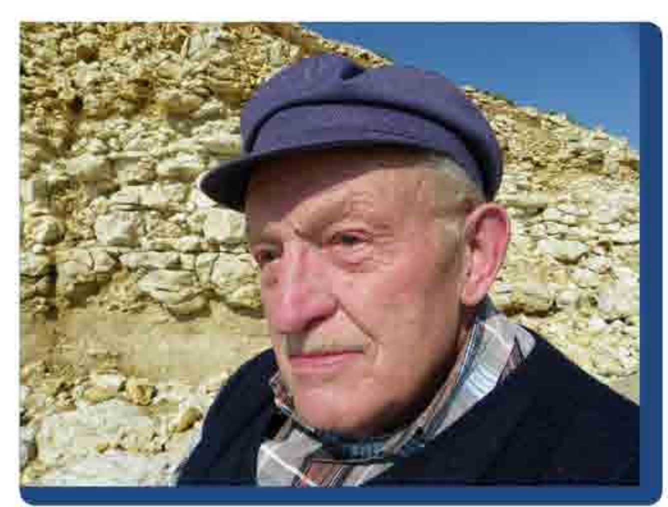
un Savoir-faire ancestral

A la première pose en septembre-octobre, il fallait nettoyer l'endroit où poser « la Courtine » : « le Pou ».

Cela consistait à enlever toutes les pierres risquant d'accrocher ou déchirer le filet, cela sur 3 m de large et sur toute la longueur de celui-ci. Deux hommes s'en chargeaient, un autre sortait le filet du sac en le déroulant, et 2 autres l'étendaient à plat, ceci en commençant par un bras et en faisant un contour en forme d'escargot. Ce contour servait à renvoyer le poisson dans le filet s'il tentait de passer au bout. Ce contour avait un rôle très important.
Une fois étendu, un homme raboutait « les Garentiniers » et surfilait « les nappes ».
« Le Garentinier » d'en bas n'étant pas plombé, deux hommes posaient des pierres assez lourdes dessus tous les 80 cm environ dont une était attachée au filet tous les 10 m. Deux autres hommes suivaient en attachant et réglant les cordes de retenue. Celles-ci d'une quinzaine de mètres étaient amarrées au « Garantinier » du haut et à l'autre bout à une grosse pierre. Elles avaient pour but d'empêcher le filet de chavirer en arrière et de l'incliner vers l'intérieur, d'un mètre environ par rapport au bas du filet, ceci pour empêcher le poisson de remonter en haut du filet et ainsi passer au-dessus.
La pose de la courtine demandait 4 à 5 heures de travail. On commençait 2 heures et demi avant le bas d'eau pour terminer 2 heures après, parfois dans l'eau au-dessus des genoux. C'était un travail dur mais l'espoir d'une belle pêche dopait l'équipe.

trois Autorisations pour St Denis

Il fallait une autorisation spécifique des affaires maritimes, pour pratiquer ce mode de pêche.
Autorisation attribuée parcimonieusement : trois autorisations pour St Denis.
Une équipe à la Morelière dont je faisais partie, avec Roger Denis, Camille Coulon, Raymond Beillard, Charles Vauzelle et René Coulon.



Une équipe à Chassiron/La Gautrie avec Louis Thibaudeau, Otto Stoscheck, Edouard Vauzelle, Clément Thibaudeau, Robert Delavois. Une autre à St Denis avec André Thibaudeau, Louis Viaud, André Parenteau et deux autres gars.
Pour éviter la concurrence entre les équipes, sur les endroits propices à cette pêche, chacune avait « ses Pous » (endroit où on posait le filet). La « Bouée » et les « Neues » pour St Denis pour la Morelière, la « Raque » et la « Chafouine » pour Chassiron. De la « Négrie » au « Piétin » pour St Denis ce qui évitait les courses pour arriver le premier sur un « Pou ». Ceci étant donné que c'était souvent les mêmes jours que nous posions les « Courtines ».
Les quantités péchées étaient très variables de 100 livres (on parlait toujours en livre) à 1200 livres pour les pêches exceptionnelles. Essentiellement bar et mulets. Ce poisson était vendu aux différents mareyeurs de la Cotinière qui venaient le chercher aussitôt monté sur la cote. Certains mareyeurs fournissaient même le filet pour être sûr d'avoir le poisson Le produit de la vente était partagé en part égale entre les coéquipiers. Si le temps le permettait on laissait la « Courtine » plusieurs jours au même endroit. Mais c'était toujours la 1ère marée la meilleure en quantité. Une fois, dans les « Neues », la mer restant calme, nous l'avons laissé 5 jours. On rajoutait tous les jours un filet supplémentaire, jusqu'à 600 mètres. Tous les jours, il y avait du poisson, en tout ce fut une belle pêche !...

Le "pou des neues"

J'aimais bien ce « Pou » des « Neues » où l'estran est relativement plat avec de grandes « Roussières » (grandes flaques d'eau), car le poisson se voyant pris remontait dans les « Roussières » jusqu'à 200 mètres du filet où il fallait vraiment le chercher et le pécher dans l'eau. Alors que dans la « Bouée », il était pratiquement à sec. Il suffisait de le charger dans les « Gourbeilles » et aller le porter sur la côte où nous le mettions dans des mannes, en osier et plus tard en plastique.
Il nous est arrivé plusieurs fois dans ce « Pou », lors de belles pêches (5 à 600 livres) d'installer une chèvre (2 madriers en V inversé) au bord de la falaise, derrière le sémaphore pour monter le poisson à l'aide d'un câble passé dans une poulie au sommet de la chèvre et tiré par un tracteur. Au bout de ce câble, il y avait une manne où nous mettions 90 à 100 livres de poisson. Nous évitions ainsi un détour de 600 mètres, aller-retour pour attraper la passe de la conche. Les pêches de 1000 à 1200 livres étaient exceptionnelles, c'était plus souvent 5 à 600 livres.
Je garde personnellement un très bon souvenir de ces expéditions (on peut les appeler comme cela). La bonne entente et la convivialité qui régnait au sein de l'équipe faisait oublier la pénibilité du travail. En plus de cela soit avant ou au retour de ces pêches nocturnes, selon les heures de marées, les femmes avaient préparé des crêpes ou des beignets que nous dégustions ensemble. Et il y avait de l'ambiance. L'une ou l'autre des convives avait toujours une anecdote amusante à raconter. Ainsi, on oubliait la fatigue des 4 ou 5 heures passées en bas de la coûte.

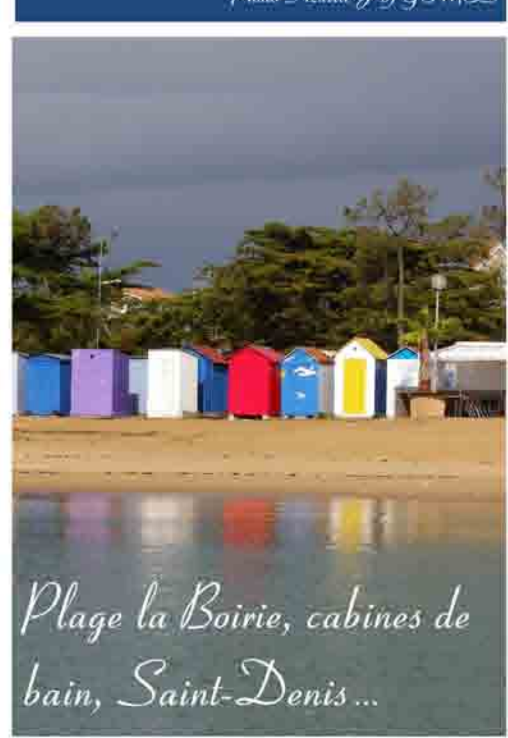
Christian Morisset

Balise cardinale Nord "Antioche"
Rocher d'Antioche - pertuis du même nom.

Photo Michel BOSSET



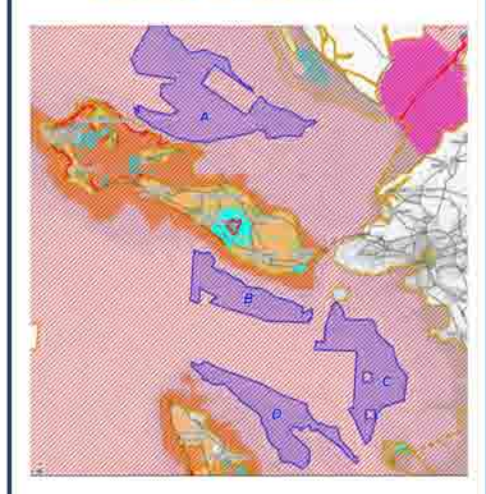
Fou de bassan immature
Photo Azulile J.Y GOMES



Plage la Boirie, cabines de bain, Saint-Denis ...



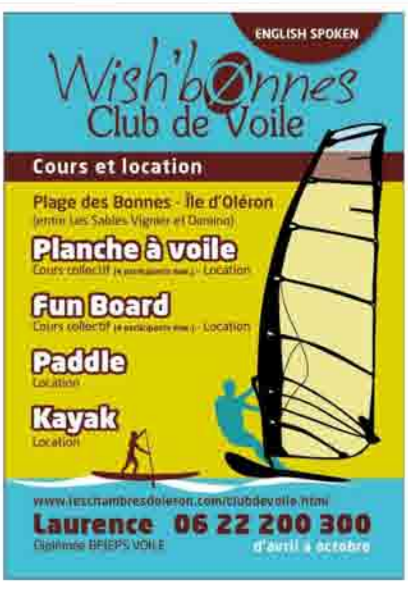
Contre le SDRAM !



La communauté de communes de l'île d'Oléron se prononce contre le SRDAM (Schéma Régional de développement de l'aquaculture marine en Poitou-Charentes).

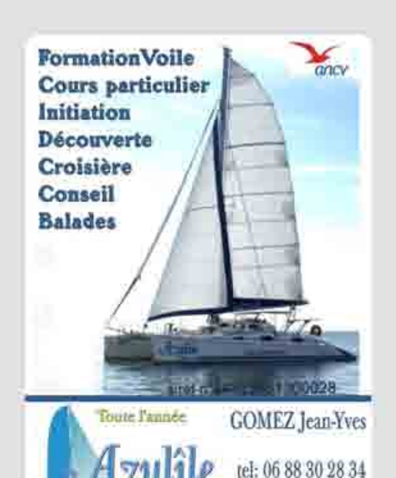
Voir article sur Saint-Denis se raconte N°9 (p19) consultable sur le blog : www.stdenisseraconte.com

La municipalité de Saint-Denis d'Oléron avait déja voté une motion contre ce projet.



Un petit clin d'oeil à Laurence qui a ouvert son Club de Voile plage des Bonnes à Domino !




FormationVoile
Cours particulier
Initiation
Découverte
Croisière
Conseil
Balades
ancv
Toute l'année
GOMEZ Jean-Yves
Azulîle.com
tel: 06 88 30 28 34


L'EMPANNAGE
RESTAURANT
PIZZERIA
12 rue Pierre Metayer - Port de plaisance
17650 St Denis d'Oléron - Tél : 05 46 75 04 32


LocaLoisirs
LOCATION - VENTE - RÉPARATION - LIVRAISON
Vélos - Rosalies - Pièces détachées
Remorques enfants et animaux
Le port - 17650 Saint-Denis d'Oléron - Tél. 05 46 47 95 32
Fax : 05 46 47 81 28 - www.loca-loisirs.fr


St Denis CROISIÈRES
Départ du port de SAINT-DENIS
OFFREZ vous le «Picot des îles»
Fort Boyard
Ile d'Aix
La Rochelle
Pêche en Mer
Location privée
PÊCHE EN MER
Port de Plaisance
17650 ST DENIS D'OLERON
05 46 85 00 42 - 06 62 70 50 53 - www.oleron-croisieres.fr


Sucré Crêperie Sablé
05 46 75 19 80
3 bis boulevard d'Antioche
17650 SAINT DENIS D'OLERON


iléo Parc Aquatique
Dès Avril 2013
Viens surfer
sur la + grande vague artificielle de la côte Atlantique !
ILEO
Route du stade
17550 DOLUS D'OLERON
Tél : 05 46 76 18 19
ileo@vert-marine.com
Votre partenaire loisirs
www.vert-marine.com


Chantier Naval Lumina
Entretien, réparation, mécanique marine
Sortie d'eau et services associés.
06 81 08 84 71
Atelier et Magasin Za les Seizins - 17650 St DENIS


L'annexe
Restaurant-Bar
Vue sur le port
Ouvert de 8h à 2h du matin non-stop
Port de plaisance de Saint-Denis
Tél: 05 46 36 38 12

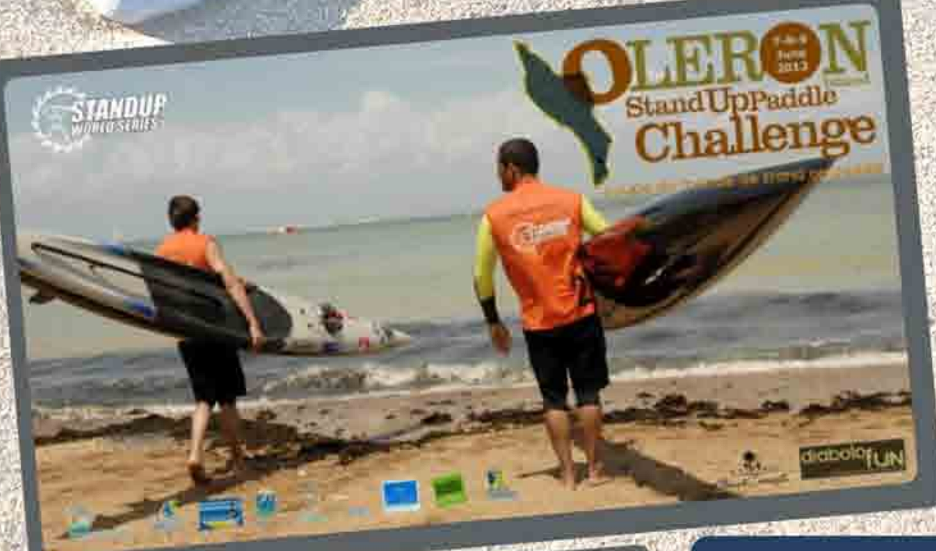

La Manille
St DENIS D'OLERON
SURFWEAR - EQUIPEMENT
ACCASTILLAGE - SERVICE VOILERIE
La Manille, Avenue des pins
17650 Saint-Denis d'Oléron
Tél: 05 46 47 92 60
Fax: 05 46 47 99 65
email: lamanille@wanadoo.fr


SAINT DENIS D'OLÉRON
66 Café
RESTAURATION, APÉRITIF DINATOIRE...
COCKTAIL, BAR À VINS
Port de plaisance
17650 SAINT DENIS D'OLÉRON
05 46 76 66 66
La buvette de la plage
Bar- glacier-crêperie-sandwicherie
Plage de la Boirie
Saint-Denis d'Oléron
05 46 76 14 88



Perret d'Antioche
et côte nord de l'île

Photo M BOSSET



St Denis d'Oléron a accueilli les championnats du monde de Stand Up Paddle au mois de juin. La compétition s'est déroulée plage des Huttes. Diabolo Fun était l'organisateur de cet évènement national. Une pléiade de stars du Stand Up Paddle s'était réunie chez Didier Lafitte.

Nous reviendrons sur cette 3ème édition dans le prochain journal !

Belle pêche de chez nous...



Superbe Maigre pêché en Août 2012
par Lionel (encore) !